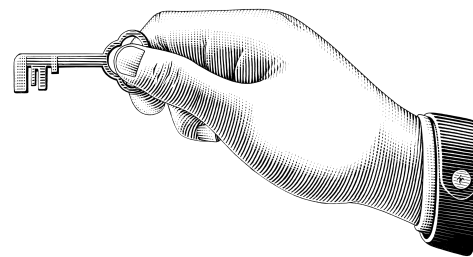


GUIDE LOCATIONS WEEK-END



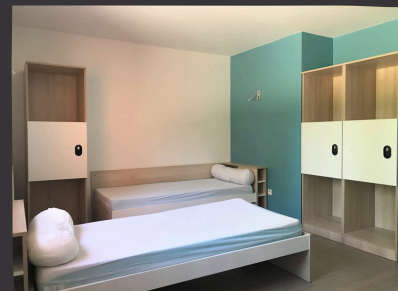


Un anniversaire, un baptême, un mariage ou tout autre évènement à fêter ? Notre Maison Familiale Rurale a le plaisir de vous louer ses locaux le temps d'un week-end.

Notre établissement qui s'étend sur 1 hectare de terrain arboré, offre diverses installations sportives et de loisirs.

La MFR possède un internat disposant d'une capacité d'hébergement de 90 lits, mais également une salle de restauration pouvant accueillir 100 personnes assises et une cuisine professionnelle entièrement équipée (réservée à l'usage d'un professionnel uniquement - traiteur...)

Profitez également d'un accès WIFI gratuit sur l'ensemble du site.



NOS ÉQUIPEMENTS



Internat
31 chambres
de 2,3 ou 4 lits



Salles de bains
privatives ou
partagées



Salle de détente,
Babyfoot, Table
de ping-pong...



Salle de
restauration de
120m² équipée



Cuisine
professionnelle



Terrain
multisports



LES ACTIVITÉS À PROXIMITÉ



Stations balnéaires de la Côte de Jade : Saint-Brévin-les-Pins (10km), Saint-Michel-Chef-Chef (10km), Pornic (13 km), La-Plaine-sur-Mer (16km)...



Nombreuses activités nautiques : Surf, Char à voile, Kite Surf, Planche à voile mais aussi Télési (TSN 44, Lac de Saint-Viaud à 8km) , Canoë-kayak, Paddle, Pédalo (Quai Vert à Frossay à 10km)...



Centres aquatiques couverts de Saint-Brévin-les-Pins et Pornic



Nombreux circuits de randonnées pédestres et cyclotourisme



Centres équestres (écuries d'Orepere à Saint-Père-en-Retz, Ecuries de Saint-Brévin pour des balades sur la plage)



Accrobranche (Parc Défi Nature à Frossay)



Parc animalier (Legendia Parc à Frossay)

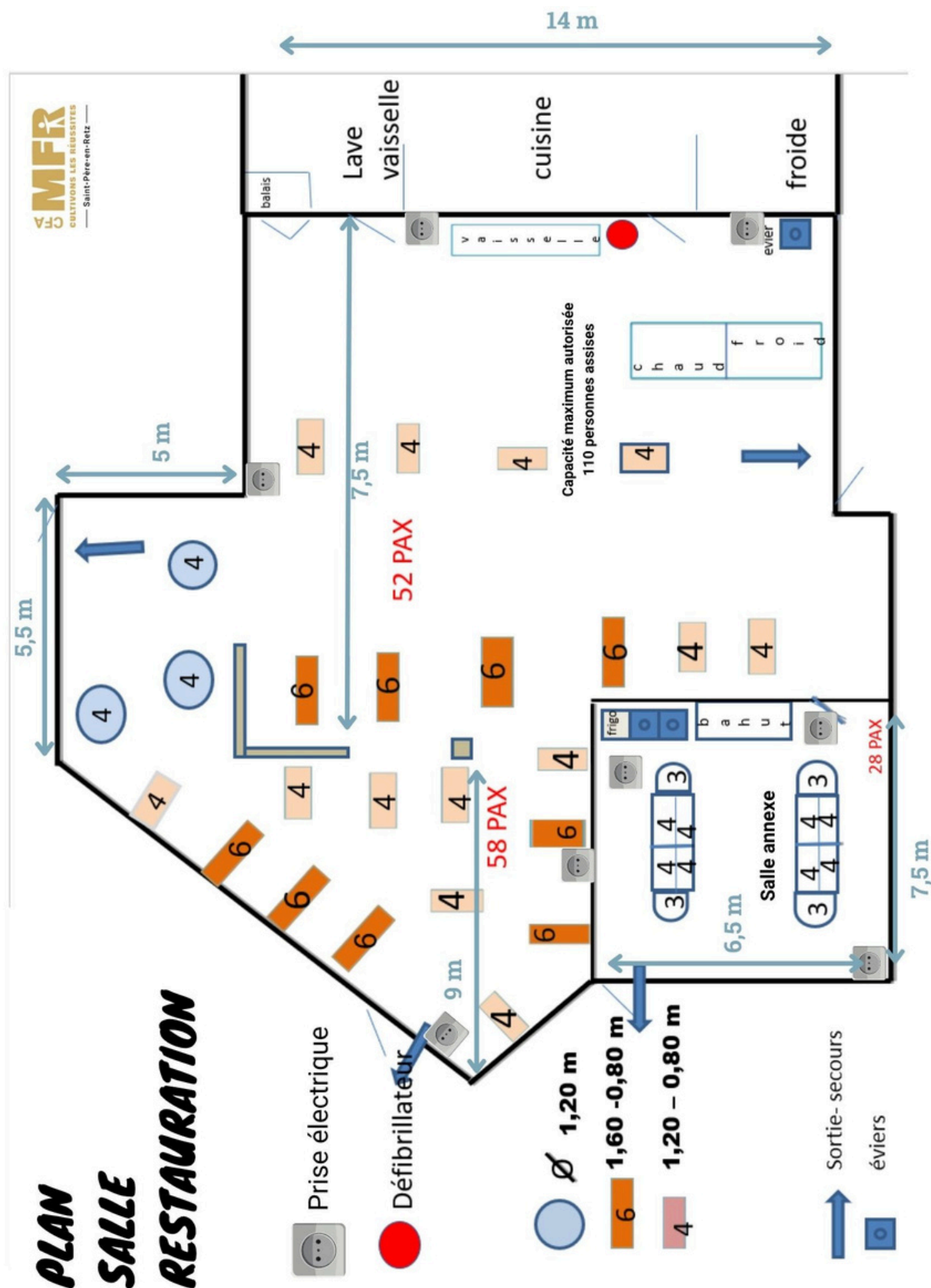


Excursions possibles vers Noirmoutier, Pornichet, La Baule, Le Croisic, Guérande et ses marais salants...



FLASHEZ LE QR CODE POUR + D'ACTIVITÉS !

PLAN DE LA SALLE DE RESTAURATION



PLAN INTERNAT R+1 BATIMENTS A, B & C



Le pôle hébergement dispose de 31 chambres de 2, 3 ou 4 lits.
Nous attribuons les chambres en fonction du nombre de lits demandés.

RÈGLES D'UTILISATION DES LOCAUX

EXTÉRIEURS

- ne pas taper les tapis sur les murs extérieurs,
- pour les mégots : cendrier à l'arrière de la cuisine,
- ne pas mettre les pieds sur les murs des bâtiments.

- tri des déchets :

GRIS : ordures ménagères,

JAUNE : emballage + papier,

VERRE : mettre dans le container verre en face de l'établissement

→ prévoir une caisse à verre afin de collecter les bouteilles.

Pour les locations à la semaine ou l'été, sortir les poubelles le jeudi soir au bord de la route.

CUISINE

- ranger le matériel à sa place,
- éviter de couper ou de trancher sur les plans de travail,
- éteindre tous les appareils ainsi que les lumières,

→ A prévoir : sacs poubelles, éponges, produits lave-vaisselle.

SALLE À MANGER

- ne pas sortir les tables et les chaises à l'extérieur,
- ne pas mettre de punaises et scotch sur les murs,
- remonter tous les rideaux des salles,
- ne pas toucher la programmation des armoires,
- éteindre toutes les armoires (chaude et froide),
- éteindre toutes les lumières,
- ne pas couper ou trancher sur l'armoire chaude,
- remettre le restaurant en configuration normale (voir plan).

INTERNAT

- ne pas ouvrir les fenêtres de désenfumage dans les escaliers
- ne pas transférer les balais et seaux de l'internat vers la salle à manger (et vice versa)

→ A prévoir : draps, oreillers, couvertures / couettes et housses de couettes.



Pour rappel, il est interdit de fumer à l'intérieur des locaux.

RESPONSABILITÉS DES USAGERS ET MESURES DE SÉCURITÉ

L'utilisateur s'engage à respecter les horaires d'arrivée et de départ : vendredi 17h00 et dimanche 17h00. En cas de non-respect des horaires, une indemnité de 30€ par heure sera facturée.

L'utilisateur s'engage à respecter et à faire respecter par toutes les personnes présentes dans l'établissement durant la location, les consignes de sécurité, d'interdiction de fumer et de bonne utilisation du matériel. En cas de non-respect de ces dernières, l'utilisateur sera juridiquement et financièrement responsable.

L'utilisateur s'engage à respecter et faire respecter le voisinage, notamment à partir de 1h du matin. La caution de civilité sera encaissée si une plainte est reçue à posteriori par les voisins de la MFR.

Il est strictement interdit d'utiliser des bouteilles de gaz à l'intérieur du bâtiment ainsi que des clous, des punaises, ou du scotch sur les murs. L'organisateur s'engage à occuper uniquement les locaux qu'il a réservés. Il en assure le nettoyage et la remise en configuration initiale après usage. Le matériel et le mobilier utilisés doivent être correctement rangés aux endroits réservés à cet effet.

Le camping n'est pas autorisé sur le terrain (toiles de tente, camping-car). L'introduction d'animaux dans l'enceinte de la Maison familiale est interdite.

La Maison Familiale décline toute responsabilité en cas d'accidents, de vols, de dégâts d'objets, de matériels et de vêtements, propriétés du locataire ou de tiers.

Un responsable sera désigné pour la sécurité durant toute la durée de la location.

Celui-ci déclare avoir pris connaissance des consignes générales de sécurité et prend l'engagement de veiller scrupuleusement à leur application ; il déclare notamment avoir pris bonne note des dispositifs d'alarme et de moyens de lutte contre l'incendie ainsi que les voies d'évacuation. Il s'engage à respecter et faire respecter les consignes données. En cas d'incendie, il s'assure de la bonne évacuation des personnes de tous les locaux (internat et salle à manger) et alerte en premier les pompiers.

En cas d'utilisation de l'hébergement, un agent de sécurité sera présent de 22h à 8h, les jours de location.

EQUIPEMENTS SALLE DE RESTAURATION

SALLE A MANGER

9 tables de 6 personnes
16 tables de 4 personnes
118 chaises
1 placard entretien (balais, pelles, serpillères seaux)
5 chariots dessertes
1 percolateur distributeur de café
1 chauffe assiette
1 armoire chaud

BUFFET

Assiettes plates
Assiettes creuses
Assiettes à dessert
ramequins
verres à eau
Fourchettes / couteaux / petites cuillères / cuillères à soupe
Bols
Pichets

SALLE ANNEXE

8 tables de 4 personnes
4 tables de 3 personnes
28 chaises
2 réfrigérateurs
1 micro-ondes
1 bouilloire

CLÉS DISTRIBUÉES

1 clé salle à manger
1 clé hébergement
1 télécommande portail
1 livret d'accueil

UTILISATION DES EQUIPEMENTS

TÉLÉCOMMANDE

GRAND PORTAIL

PETIT PORTAIL

Presser une 1ère fois
pour l'ouverture
(fermeture automatique du
portail au bout de 10 secondes).

Presser une 2ème fois pour le
maintien de l'ouverture.

Presser une 3ème fois pour la
fermeture.



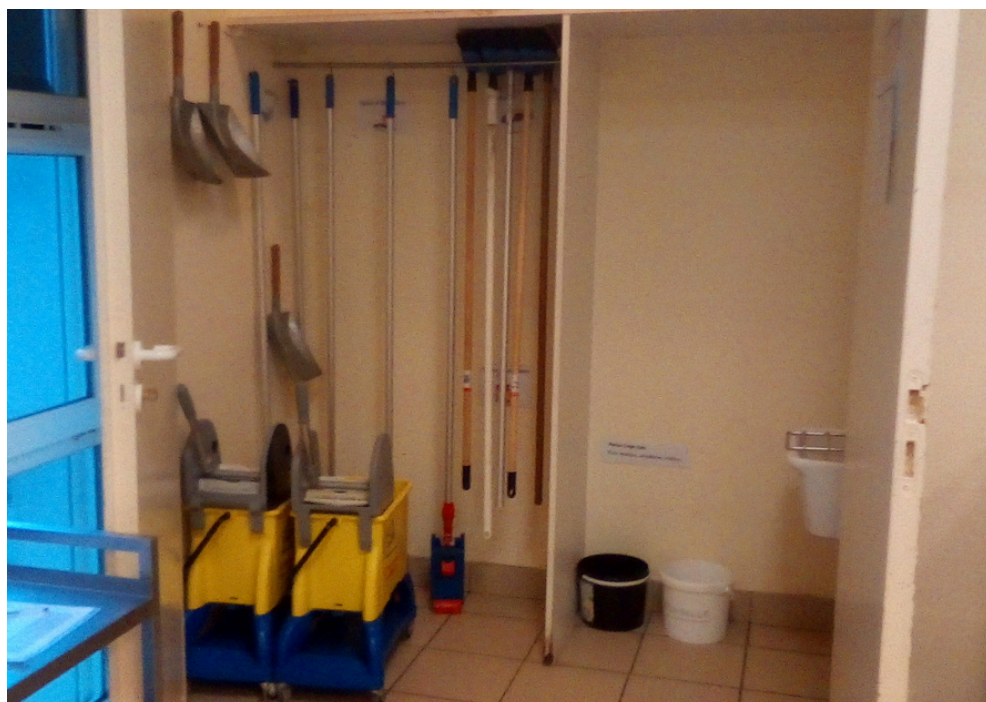
Presser 1 fois pour l'ouverture
(fermeture automatique).

PERCOLATEUR BONDIA



- ne pas remplir le réservoir d'eau au delà du maximum indiqué sur le verre niveau
- niveau de café conseillé pour 40 tasses : jusqu'au 2ème trait du filtre inox (café type spécial filtre, 50g/litre)
- en cas de surchauffe, l'appareil disjoncte et se réarme automatiquement après 20mn environ (exemple : pas d'eau dans la réserve).

RANGEMENT DU PLACARD



EQUIPEMENTS CUISINE PROFESSIONNELLE (EN OPTION)

LEGUMERIE

1 éplucheuse. 1 élément pluches
pommes de terre, 1 essoreuse.

LAVERIE VAISSELLE

1 lave-vaisselle 18 paniers de lavage
2 boucheurs 21 paniers à couvert
Echelles :
2 rondeaux
1 rondau haut
4 passoires
3 couvercles
1 tige pour fourneau
2 raclettes, 1 balai brosse

PRÉPARATION CHAUDE

1 friteuse gaz
1 four mixte 10 niveaux
1 sauteuse
2 feux gaz et une plaque coupe-feu
1 armoire de rangement, plan de travail

PRÉPARATION CHAUDE

1 armoire froide 6 grilles
1 batteur mélangeur
1 cellule de refroidissement
1 robot coupe-légumes
1 armoire à couteaux
1 robot mixer oignons

ARMOIRE RANGEMENT

3 grilles coupe légumes
1 couteaux robot mixe
7 plats en verre long
3 cuves batteurs, 1 fouet, 1 crochet, 1
feuille.

FONCTIONNEMENT DES EQUIPEMENTS DE LA CUISINE PROFESSIONNELLE (EN OPTION)

LA FRITEUSE

- Poussoir pour allumer la veilleuse. (Bouton gris)
- Bouton, mise en température et arrêt de la friteuse
- Mettre de l'huile jusqu'au niveau du deuxième trait dans la cuve. Allumer la veilleuse, choisir la température voulue
- Bien vidanger et nettoyer la friteuse.

LE GAZ

- Ouvrir la vanne de gaz au niveau du compteur
- Deux feux gaz (Petit - Grand)
- Poussoir pour allumer le gaz

LA SAUTEUSE (Gaz).

- Robinet d'eau froide
- Poussoir pour allumer la veilleuse. (Bouton gris)
- Bouton, mise en marche et arrêt de la sauteuse. (Température)

LE GRILL (Gaz).

- Poussoir pour allumer la veilleuse. (Bouton gris)
- Bouton, mise en température du grill et arrêt.

NE PAS UTILISER LE FOUR DU FOURNEAU

FONCTIONNEMENT DES EQUIPEMENTS DE LA CUISINE PROFESSIONNELLE (EN OPTION)

LE ROBOT COUPE

COUPE LEGUMES

- Déposer le support pour tranche légume,
- installer le disque vert d'évacuation
- RG2 Coupe plus grosse (râpe pour les carottes et fromage)
- ES3 Coupe rondelle moyenne
- ES6 Coupe rondelle grosse
- ES2 Coupe rondelle petite
- Bouton rouge ARRÊT / Bouton vert MARCHE

HACHOIR

- 1 couteau se trouvant toujours dans l'appareil.
- 1 Bol pour mixer
- 1 Couvercle bien mis en place pour que l'appareil fonctionne (bien tourner le couvercle et bien enclencher celui-ci dans l'appareil pour son bon fonctionnement).
- Tout démonter pour un nettoyage parfait, puis remise en place pour un bon fonctionnement suivant.

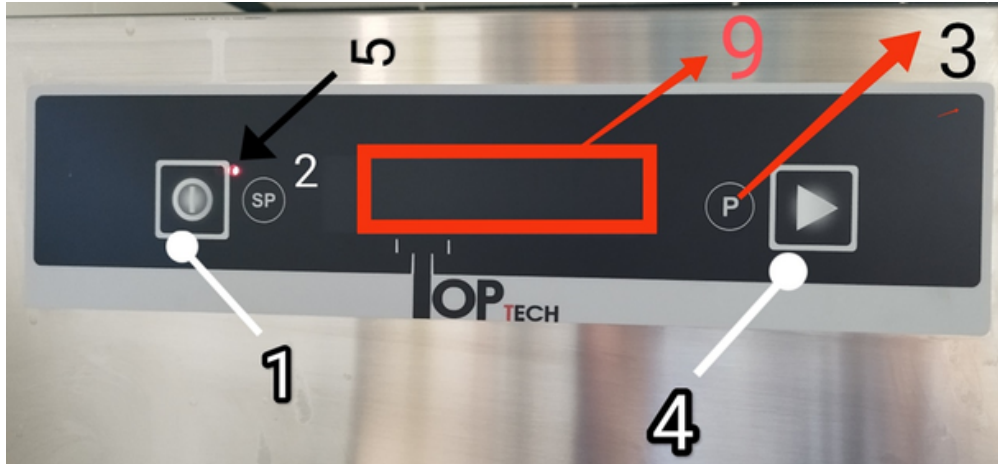


scannez le QR Code pour consulter le guide d'utilisation

LE BATTEUR MÉLANGEUR

- 1 Cuve pour recevoir les aliments.
- 1 Fouet, 1 Mélangeur pour pâte dure, 1 Mélangeur pour pâte douce.
- 1 Levier à gauche pour descendre le bol. Monter l'un des appareils cités ci-dessus, puis remonter le bol pour le mettre en marche.
- Bouton rouge : arrêt- Bouton noir : marche
- 1 Poussoir à droite. Bien appuyer sur le poussoir pour déplacer celui-ci pour une bonne marche de l'appareil. Ne jamais déplacer celui-ci d'avant en arrière sans appuyer sur ce poussoir.
- Nettoyer tous les ustensiles ainsi que le bol et l'appareil. Bien sécher.
- Prêt pour l'utilisation suivante !

LE LAVE-VAISSELLE



Appuyer sur la touche ON /OFF (1) pour allumer le lave-vaisselle, la led (5) deviendra verte (après 15 min de chauffe).

Durant la phase de remplissage, l'affichage (9) est jaune.
L'afficheur devient vert pour indiquer que le lave-vaisselle est prêt.

Appuyer sur P et sélectionner le programme PRG2 (3).

Pour lancer le programme appuyer sur START (4).

Durant le lavage la barre de progression (9) indique l'état d'avancement du cycle et l'afficheur devient bleu.

Au terme du cycle, l'afficheur devient vert et visualisera l'indication FIN.

Pour éteindre le lave-vaisselle, utiliser le cycle de vidange.

Appuyer sur le bouton P SELECTION PROGRAMME (3) jusqu'à sélectionner le programme CLEAN (3).

Appuyer sur le bouton START (4) pour lancer la vidange, le lave-vaisselle s'éteint seule la led devient rouge (5) pour signaler la présence de tension.

LE FOUR

Conseils d'utilisation :

- Pour allumer le four, soulever le clapet en bas à droite et appuyer sur le boutons à gauche
- L'écran tactile s'allumera
- Le four dispose d'un stylet dans la poignée du four

Nettoyage du four :

Allumer le programme Rotor Klean et sélectionner le programme moyen (durée 1h13) → voir pages suivantes



Menu Set

Permet d'effectuer une cuisson « manuelle » où l'utilisateur doit régler les paramètres de cuisson suivants :

- durée de cuisson ou température au cœur (les deux paramètres s'excluent réciproquement) ;
- température en chambre ou Delta "T" (les deux paramètres s'excluent réciproquement) ;

- l'émission/extraction de la vapeur en chambre ;
- vitesse des flux d'air.

La cuisson programmée peut être sauvegardée pour être successivement utilisée.

chap. "Sauvegarder une cuisson" à la page 15

Buzzer
en touchant l'icône, le son peut être activé/désactivé à la fin de chaque STEP.
vert = son activé
blanc = son désactivé

ÉTAPE
L'icône indique le numéro du STEP en cours de programmation.
 chap. "Réglez le préchauffage et les étapes de cuisson" à la page 11

Durée de cuisson
(de 0 min à 9h59min:59sec puis INFINIE).
La cuisson s'arrête dès que le temps programmé est écoulé.

Température en chambre
(de 30°C à 260°C)

STEAM.Maxi™
Émission de vapeur en chambre

Vitesse des flux d'air

Température sonde à cœur
La sonde doit être insérée en profondeur dans les aliments à cuire ; la cuisson s'arrête dès que la température au cœur programmée est atteinte.
 chap. "Approfondissements : sonde à cœur" à la page 14

Température Delta « T »
(de 0°C à 120°C)
Temp. en chambre - Temp. à cœur = Temp. Delta « T »

DRY.Maxi™
extraction de vapeur en chambre

Vitesse des flux d'air pulsée (le ventilateur s'arrête lorsque le four est à la bonne température)

Programmation des STEP
de 1 à 9

Mémoire des paramètres réglés
 chap. "Sauvegarder une cuisson" à la page 15

SAVE

START STOP



Menu Unox.Care

Permet d'accéder à la liste de lavages, à la gestion du filtre Unox.Pure et à l'entretien du four.

1 ROTOR.KLEAN

Dans cette section, il est possible de lancer l'un des programmes de lavage ou de rinçage suivants :

LAVAGE	DURÉE	UTILISATION
H2O	00:06	rinçage froid
QUICK	00:32	chambre de cuiss. légèrement sale
SHORT	00:40	chambre de cuiss. légèrement sale
MEDIUM	01:00	chambre moyennement sale
LONG	01:40	chambre de cuiss. très sale

② Touchez le nom du programme nécessaire.

③ Une page-écran s'affiche où en cliquant sur l'icône "CONSUMPTION (DONNÉES DE CONSOMMATION)", il est possible de connaître les données relatives au lavage choisi :

- consommation d'eau (en litres) ;
- consommation d'électricité (en kW/h)
- consommation UNOX.Det&Rinse Plus (détergent)

④ Touchez la touche "START/STOP": le lavage commence. L'afficheur indique le temps restant avant la fin du lavage (dans l'exemple de fig. L2 il reste 1 minute et 25 secondes).

! La couleur de l'horloge indique :

- **ROUGE** : lavage en exécution.
- **JAUNE** : il reste moins d'1 minute avant la fin du lavage sélectionné
- **VERT** : programme terminé, on revient automatiquement à la page "HOME".

! Pour interrompre un lavage en cours plus tôt, appuyez sur la touche "START/STOP": un cycle de rinçage d'une durée d'3 minutes démarra automatiquement pour éliminer toute trace de détergent résidu dans la chambre.

AVERTISSEMENTS SUR LES LAVAGES

Sur les fours sont montés en série une/deux roue/s à ailettes pour le lavage de la chambre du four.

! Avant de démarrer un lavage, assurez-vous qu'AUCUNE plaque NE se trouve à l'intérieur de la chambre du four : le lavage s'avère inefficace et l'alarme se déclenche : dans cette éventualité, retirez les plaques, coupez et rétablissez de la tension du four, puis lancez tout de suite un nouveau cycle de lavage.

! AVANT DE MANIPULER ET D'UTILISER LE DÉTERGENT, LISEZ ATTENTIVEMENT LA FICHE DE SÉCURITÉ DU PRODUIT.

! PENDANT LE LAVAGE, N'OUVREZ PAS LA PORTE DU FOUR CONSIDÉRANT LE RISQUE DE LÉSIONS AUX YEUX, MUQUEUSES ET PEAU QUE POURRAIT CAUSER LE CONTACT AVEC LES DÉTERGENTS CHIMIQUES UTILISÉS, QUI SONT VAPORISÉS PAR LA ROUE À AILETTES DANS LA CHAMBRE DE CUISSON ET DÉPLACÉS PAR DE FORTS COURANTS D'AIR

! Dans le cas de fours avec chariot, effectuez le lavage avec le chariot à l'intérieur de la chambre du four, sans plaque, et bloquez-le avec les freins de stationnement avant.

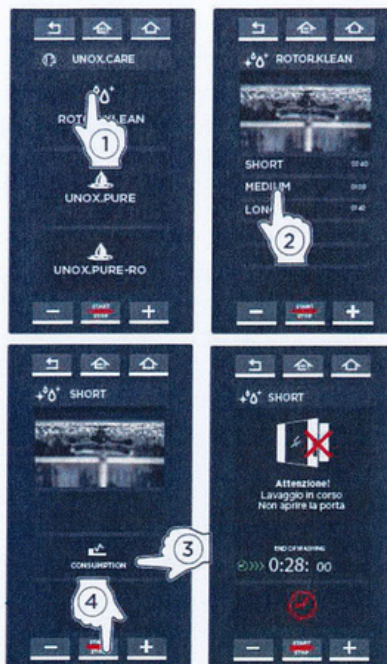


fig. L1

Une page-écran avertit de NE PAS ouvrir la porte pendant le lavage.

! RISQUE DE LÉSIONS AUX YEUX, MUQUEUSES ET PEAU CAUSÉES PAR LE CONTACT AVEC LES DÉTERGENTS CHIMIQUES UTILISÉS !



fig. L2

Lavage terminé

Lavage en cours (temps restant inférieur à 1 min)

Lavage en cours (temps restant supérieur à 1 min.)

Temps restant avant la fin du programme en cours

UNOX.CARE



RETROUVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX !



MFR Saint Père en Retz



mfrstpereenretz



MFR Saint Père en Retz



www.mfr-stpere.org



mfr.st-pere-en-retz@mfr.asso.fr



02 40 21 70 62



20 rue du Prieuré,
44320 ST PÈRE EN RETZ